

Moules à la crème

CUISIMAGES

Réf :
2601

Type :
Coquillages

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
15 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 2 kg de moules de bouchot
- 50 g de beurre
- 3 gousses d'ail
- Persil
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche



CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Nettoyez bien les moules et jetez les moules déjà ouvertes.
Dans un faitout, faites fondre à feux doux le beurre.
Ajoutez les gousses d'ail haché, salez et poivrez.

Dès que l'ail commence à dorer légèrement, ajoutez les moules et couvrez.



Après 10-15min, ajoutez la crème fraîche.
Recouvrez à nouveau pendant 4 min.

Ajoutez le persil haché et mélangez.



Servez les moules bien chaudes.

Conseils
Variante
Vins

Il faut compter 500 g de moules par personne

Muscadet